

**J'entreprends
en Somme !**

Au "Comptoir Bleu" de Long

Depuis juin dernier, la commune de Long compte parmi ses habitants deux nouveaux venus. Alice Gombart et Dimitri Lagier ont ouvert le Comptoir Bleu. Enfin un restaurant après plus de dix années sans une bonne adresse !

La commune de Long avait fait passer un appel à candidatures pour la réouverture de ce site. Le couple soudé et attachant que forment Alice et Dimitri a été choisi, fruit de la mobilisation et du soutien de tous pour garder une activité de restauration sur ce territoire. Mais c'est surtout le résultat d'une grande envie et d'une bonne dose de volonté de ces passionnés de cuisine. « *Moi, je suis de la partie. Avec mes parents nous tenions un restaurant à Roye. Avec mon amie nous recherchions tout d'abord un commerce à reprendre depuis plus d'un an. Puis une opportunité s'est offerte à nous à Long pour un restaurant* », explique Dimitri Lagier, également amoureux du coin et voisin de Long jusqu'à il y a peu. Aujourd'hui, les jeunes restaurateurs, âgés de 27 et 33 ans, occupent l'étage du restaurant « Comptoir Bleu ». « *Ce nom nous est venu de la volonté d'inscrire le restaurant dans l'histoire de la commune. Lorsqu'à la fin du XIX^{ème} siècle, Long décide d'être à la pointe du progrès, elle offre à ses habitants une qualité de vie qui fera exception pendant des décennies, avec la construction d'une gare ferroviaire au Catelet en 1900, puis d'une centrale hydroélectrique à Long en 1902, se trouvant alors la première ville française à disposer de l'électricité. Nous avons souhaité utiliser le compteur bleu EDF comme symbole fort de l'apport extraordinaire au quotidien des habitants de l'époque. Cet objet que nous avons choisi de mettre en avant sonne comme un rappel de l'histoire de la commune que l'on peut retrouver dans le nom de l'établissement* », aiment à souligner Alice et Dimitri qui tiennent beaucoup



Alice Gombart et Dimitri Lagier, heureux restaurateurs du Comptoir Bleu.

à donner une identité mais aussi une vie à leur restaurant. Et cela passe, au-delà de la cuisine, par l'organisation d'expositions, de lectures de contes, de concerts et de soirées festives.

La région dans l'assiette

Alice Gombart et Dimitri Lagier ont également à cœur de proposer une bonne table aux habitants de Long, aux résidents de la communauté de communes et des environs, ainsi qu'aux touristes de passage. Les menus sont ainsi la vitrine de la région. Si Dimitri adore mettre la main à la pâte, Alice, quant à elle, aime mettre les petits plats dans les grands. Alice Gombart a fait des études d'arts plastiques jusqu'au master. Elle a un goût prononcé pour la décoration. Côté carte c'est cuisine traditionnelle à l'ardoise et plats picards composés de produits locaux. « *Nous proposons aussi une épicerie fine. Notre spécialité c'est le bisteu, cette tarte aux pommes de terre, aux oignons et lardons fumés. Ficelle picarde, flamiche aux poireaux, poulet au maroilles, soupe de courge et tarte aux noix sont aussi au menu. Sans oublier notre truite rosée à la germinette, qui est une bière à l'écorce d'orange amère créée par la brasserie de Domart-en-*

Ponthieu dans la Somme », nous font saliver Dimitri et Alice qui réalisent chaque jour ô combien leur projet n'a pu voir le jour que grâce au soutien concret de leurs partenaires de la création d'entreprise. « *J'entreprends en Somme a toujours été à notre écoute pour nous aiguiller dans nos démarches et surtout pour définir au mieux notre plan financier. J'ai même pu bénéficier d'une avance remboursable Nacre de 10 000 euros en avril 2012* », déclare Dimitri Lagier. Le Comptoir Bleu peut ainsi offrir 50 couverts dans une ambiance cosy et naturelle avec un coin salon et pour cet été une magnifique verrière avec vue sur la Somme.

Kaltoume Dourouri

Pour plus d'informations :

**J'entreprends
en Somme !**

LA PREMIÈRE DÉMARCHÉ

Tél : 03.22.22.30.63

29, rue des 3 cailloux
80000 Amiens

mail : lapremieredemarche@

jentreprendsensomme.fr

http://www.jentreprendsensomme.fr